



GIRÓ de ABARGUES

Giró 2020

Finca Abargues - Pla de Llíber



Viñedo

Giró 100%. Variedad única que no es Garnacha. Es una variedad que nos une desde el año 1500 con Mallorca y Cerdeña, donde también se encuentra. Al ser muy sensible al Oídio y de muy baja producción, fue perdiendo lugar por variedades más productivas. Hoy en día es un pequeño tesoro que debemos cuidar y presentar como se merece.

Giró de Abargues: Gran vino Mediterráneo de Guarda
Ubicación: Abargues, Pla de Lliber
Elevación: 300 metros
Dimensión: 2,5 ha
Densidad plantas: 1304 plants/ha
Rendimientos: 2504 kgs por Ha
Edad: 75 años
Selección Clonal: Giró Fuerza
Formación: Vaso Tradicional
Riego: Cultivo en secano
Cultivo: Orgánico - no certificado
Suelos: Suelos muy antiguos formados en el Triásico. Arcillas con mucho hierro (Terres rosses) y mucha piedra calcárea.

Características de añada

Añada poderosa. Primavera fresca, verano fuerte y vendimia seca de noche fría, con un estado sanitario excelente.

Vendimia

Las uvas de Giró se recolectan la primera semana de septiembre. Son uvas únicas de variedad tinta cultivadas en la costa.

Punto de vendimia: 14%

Densidad: 1103.

Estado Sanitario: Perfecto, sin botrytis, sin deshidratación.

Fecha: 4 de septiembre de 2020

Vinificación

La expresión de la sencillez. Lo importante es la uva de alto potencial que seleccionamos en este viñedo.

Todos los racimos son revisados uno a uno, retirando los granos sobremaduros o tostados por el sol. Así podemos reflejar una expresión más fresca.

Las cajas de 10 kgs se molturan en pequeñas tinajas de 1000 kgs y fermentan de forma espontánea con un 30% de raspa. No trabajamos con bombas y todas las maceraciones son muy delicadas con nuestras manos para obtener vinos con cuerpo, mucho tanino pero finos y delicados.

Prensamos delicadamente y llenamos las barricas para tener una fermentación maloláctica en las mismas. Trasegamos y el vino limpio se afina durante 1 año en barricas de roble francés Allier de 500L.

Crianza

Criado 12 meses en barricas nuevas y de un año de roble francés Allier.

Dimensión barricas: 500 L

Tiempo en barrica: 12 meses

SO2 total: 74mg/L

Cierre: Corcho Natural

Datos técnicos

ABV (alc. por volumen): 14%

Azúcar residual: 0,60 gr/L

TA (total acidez): 5,08 gr/L

pH: 3,33

Nota de cata

Preciosa expresión de monte bajo, tierra mojada, monte umbrío. Con una boca poderosa que nos recuerda a los suelos férricos y las notas sanguíneas. Taninos muy nobles y poderosos que le permitirán vivir muchos años.

Maridaje

Ideal para acompañar atún y pescados contundentes. Paellas, Valenciana o de conejo con caracoles. Pastas, carnes blancas, ibéricas y parilladas suaves. Embutido y quesos.